

Rollos de canela



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollos-de-canela>

Preparación

En una sartén, caliente 1/2 taza de leche, el agua y 2 cucharadas de manteca hasta que estén muy calientes. Coloque la mezcla de leche, sal, harina, levadura, azúcar y los huevos en un bowl y amasar hasta que forme un pan parejo. Una vez bien integrada, en una superficie enharinada, forme un rectángulo grande. Unte con la manteca ablandada. Combine el azúcar y la canela. Espolvorear sobre el rectángulo. Espolvorear generosamente las pasas y / o nueces picadas por encima si desea incluirlos. Enrollar la masa de un extremo a otro. Cortar en 12 rodajas. Coloque el lado cortado hacia abajo en un molde engrasado. Cubra y deje crecer en un lugar cálido hasta que casi se duplica el tamaño, aproximadamente unos 30 minutos. Precaliente el horno a 190° C. Combine el azúcar impalpable, la manteca derretida, el extracto de vainilla y la leche hasta formar un glaseado espeso. Hornee los bollos en horno precalentado hasta que estén doradas, de 20 a 25 minutos. Retirar y dejar enfriar 10 minutos. Esparcir el glaseado sobre los rollos horneados y disfrutar.

Ingredientes

- ✓ 1/2 taza/s Leche
- ✓ 1/2 taza/s Agua
- ✓ 2 cucharada/s Manteca
- ✓ 3/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 3 taza/s Harina
- ✓ 2 1/4 cucharadita/s Levadura instantánea
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 3 cucharada/s Manteca a temp. ambiente
- ✓ 3/4 cucharadita/s Canela
- ✓ 1/3 taza/s Azúcar
- ✓ 1/3 taza/s Pasas (opcional)
- ✓ 1/3 taza/s Nueces picadas (opcional)
- ✓ 1 taza/s Azúcar impalpable
- ✓ 1 1/2 cucharada/s Manteca derretida
- ✓ 1/4 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 1/2 cucharada/s Leche

Categorías

Un día normal, Navidad, Todo el año, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

